

Rezepte mit Steirischem Kürbiskernöl g.g.A.

Brot - Gebäck - Kuchen



Schmackhafte Rezepte rund ums
Backen vom Backprofi und aus
steirischer Heimbäckerei

Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.



Der Steirische Ölkürbis - *Cucurbita pepo var. styriaca*



Ing. Franz Labugger
Obmann Gemeinschaft Steirisches
Kürbiskernöl g.g.A.

Botanisch gesehen zählen die Kürbisgewächse „*Cucurbitaceae*“ zu den Riesenbeeren. Für diese sonnenhungrigen Pflanzen gibt es bei uns ideale Wachstumsbedingungen.

Anfang Mai werden die Kürbissamen ausgesät und nach ein bis zwei Wochen schauen die zweiblättrigen Pflänzchen aus der Erde. Im Juli sieht man dann die gelbleuchtenden Kürbisblüten und 2 Monate später liegen die gelb-grünen „Kürbisplutzer“ auf den Feldern.

Diese werden im September und Oktober „ausgepatzelt“, so nennt man das Herauslösen der Kerne aus dem Fruchtfleisch. Heutzutage werden überwiegend moderne Erntemaschinen dazu verwendet.

2

Die gewaschenen und getrockneten Kürbiskerne können, bei richtiger Lagerung, über zwei Jahre zu Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. verpresst werden. Somit ist es den Kernölerzeugern möglich, je nach Bedarf, frisches Kürbiskernöl saisonunabhängig herzustellen.

Nach dem traditionellen Herstellungsverfahren werden die Kerne zuerst grob gemahlen, anschließend mit Wasser und Salz verknetet und schonend geröstet. Dabei ist das Fingerspitzengefühl des Pressmeisters besonders wichtig, denn nur durch die optimale Verarbeitung der Kerne kann unser grünes Gold seinen typisch nussig-aromatischen Geschmack entwickeln.

Die heimischen Kürbiskerne und das traditionelle Herstellungsverfahren, ohne jegliche chemische Zusätze oder Raffination, garantieren ein unverwechselbares und naturbelassenes Qualitätsprodukt.



Das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. - Traditionelles Herstellungsverfahren



3



Das grüne Gold der Steiermark - ein naturbelassenes Qualitätsprodukt



Achten Sie beim Einkauf auf die Banderole! Diese garantiert Ihnen die naturbelassene Qualität des Steirischen Kürbiskernöl g.g.A mit seinen wertvollen Inhaltsstoffen schon von außen.

Durch das traditionelle Herstellungsverfahren bleiben die wertgebenden Inhaltstoffe weitgehend erhalten und reichern sich während der Pressung im Öl an.

Wird das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. gut verschlossen, trocken, vor Sonnenlicht und Wärme geschützt gelagert, so ist es bis zu 12 Monate haltbar.

Die Banderole sichert das Original!

4

„g.g.A.“ steht für geschützte geografische Angabe und bedeutet:

- gesicherte Herkunft der Kürbiskerne aus einem geografisch definierten Gebiet in Österreich
- Kürbiskernöl hergestellt in heimischen Ölmühlen
- 100 % reines Kürbiskernöl aus Erstpressung

Die Banderole mit der individuellen, fortlaufenden Kontrollnummer sichert Ihnen ein kontrolliert echtes Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Obwohl Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. aus küchentechnischer Sicht generell nicht stark erhitzt werden sollte, ist es zur Verwendung in Backteigen als farbgebende Geschmackszutat bestens geeignet. Durch den Schutz im Teig bleiben die wertgebenden Inhaltsstoffe weitgehend erhalten.

Inzwischen bietet sich auch der Kürbiskern-Presskuchen als schmackhafte und aufwertende Alternativ-Zutat an. Dieser ist das Nebenprodukt der Kürbiskernöl-Pressung und besteht aus den gerösteten, entölteten Kürbiskernen.

Lagerung zu Hause erfolgt nach den Angaben des jeweiligen Produzenten – in erster Linie aber vor Wärme geschützt, trocken, lichtgeschützt und in gut verschlossenen, lebensmittelechten Behältern.

Aber ACHTUNG! Beziehen Sie Kürbiskern-Presskuchen nur beim Ölmüller Ihres Vertrauens oder im einschlägigen Fachhandel, um sicherzustellen, dass die Gewinnung, Verpackung und Lagerung auch nach lebensmittel-hygienischen Bedingungen durchgeführt wurde!



Kürbiskernöl & Kürbiskern-Presskuchen - Verwendung beim Backen

5



Der Backprofi

Der steirische Backprofi Christian Ofner ist einem breiten Publikum durch seine Auftritte bei „Frisch gekocht“ im ORF oder gemeinsame Aktivitäten mit Johann Lafer weit über unsere Grenzen hinweg bekannt.

Einfaches Backen mit wenig Aufwand, aber vollem Geschmack und heimischen Bio-Rohwaren - das ist die Philosophie des passionierten Profi-Bäckers aus Laßnitzhöhe.

Liebe Hobbybäcker/innen!

Das steirische Kernöl mit seinem einzigartigen Aroma war ein großer Anreiz für mich, einfache, schmackhafte Rezepte zu kreieren. Bei der Rezeptentwicklung schwebte stets der Duft von Kernöl, Presskuchen und Kürbiskernen durch meine Küche. Und beim Backen wurde dies noch intensiver. Das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. eignet sich hervorragend zum Backen, aber ganz besonders hervorheben möchte ich auch den Presskuchen, welcher dem Gebäck eine zusätzliche Aromanote verleiht und sich hervorragend zur Verarbeitung in Teigen eignet.

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Backen meiner Rezepte!

Herzliche Grüße, Ihr Backprofi

Christian Ofner

6

Einkaufstipps:

Alle Bio-Backzutaten und Backzubehör bekommen Sie im einschlägigen Fachhandel oder im Backprofi-Shop zu kaufen (Laßnitzhöhe östlich von Graz oder online unter www.derbackprofi.at).

Kernöl-Presskuchen gibt es im einschlägigen Fachhandel (Internet, diverse Ölmühlen) und auf Anfrage beim Ölmüller Ihres Vertrauens.

Beim Brotbacken bitte immer zu beachten:

- Alle Zutaten stets genau mit einer Küchenwaage und Messbecher einwiegen.
- Wasser auf keinen Fall zu warm verwenden (optimal 23 – 25 °C, außer anders angegeben).
- Teig nach dem Kneten immer etwas Zeit zum Rasten geben.
- Backofen immer vorheizen und mit viel Dampf backen (Gefäß mit Wasser oder Eiswürfeln mit in den Backofen stellen).
- Backgut muss sich nach der Backzeit an der Unterseite „hohl“ anhören, dann ist es gut durchgebacken.
- Brot & Gebäck nach dem Backen gut auskühlen lassen bevor es angeschnitten wird.
- Genauere Backanleitungen, Rezepte und Lernvideos zum Ausformen der Teige finden Sie unter www.steirisches-kuerbiskernoel.eu www.derbackprofi.at

Alternativen zu...

... Backprofis Bio-Backmalz: gleiche Menge an Honig oder Rübensirup oder Feinkristallzucker.

... Backprofis Bio-Roggenvollkornsauerteig: Natursauerteig (Wassermenge vom Natursauerteig bei der Rezeptmenge abziehen, optimale Versäuerung liegt bei 30 – 50 % der Roggenmehlmenge).

... Backprofis Bio-Brotgewürz: Brotgewürzmischungen mit Fenchel, Kümmel, Koriander, etc.

Wichtige Tipps vom Backprofi





Steirische Kernöl-Langsemmel

Zutaten:

500 g Weizenmehl Type 480
 Universal
 10 g Salz
 10 g Backprofis Bio-Backmalz
 5 g Feinkristallzucker
 18 g Butter (handwarm)
 1 Pkg. Trockenhefe oder
 ½ Würfel frische Hefe
 60 g Milch (kühl)
 30 g Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
 220 g Wasser

Zum Wälzen: geschrotete
 Steirische Kürbiskerne



Zubereitung: (Menge für 12 Stück)

Alle Zutaten genau einwiegen und den Teig 8 Minuten kneten (3 Minuten langsam, 5 Minuten etwas intensiver). Anschließend 15 Minuten zugedeckt rasten lassen.
 Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und Teigstücke zu je 80 g auswiegen. Rundformen (Schleifen) und zu länglichen Stangerl formen (ca. 8 – 10 cm).
 Mit Staubmehl (Mischung Kartoffelstärke und Roggenmehl 1:1) bestäuben und nochmals ca. 5 Minuten zugedeckt gehen lassen.
 Mit einem Rundholz in der Mitte gut durchdrücken. Die Oberfläche der Langsemmel mit Wasser befeuchten und in geschroteten Kürbiskernen wälzen.
 Die Langsemmel nun verkehrt auf ein Blech mit Papier setzen und etwas befeuchten. 25 – 35 Minuten bei Raumtemperatur zugedeckt gehen lassen, Backrohr auf 210 °C Heißluft vorheizen.
 Semmeln vor dem Backen vorsichtig umdrehen, gut mit Wasser besprühen, in den Backofen schieben und mit viel Dampf goldbraun backen (max. 20 Minuten).

8

Zutaten:

350 g Roggenmehl Type 960
 150 g Weizenmehl Type 480
 Universal
 10 g Salz
 10 g Backprofis Bio-Backmalz
 18 g Backprofis Bio-Roggenvollkornsauerteig
 15 g Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
 1 Pkg. Trockenhefe oder
 ½ Würfel frische Hefe
 380 g Wasser 28 °C (weicher Teig)
 140 g Speck oder Geselchtes
 (Schopf) in Würfel geschnitten

Zubereitung: (Menge für 9 Stück)

Alle Zutaten genau einwiegen und den Teig 8 Minuten kneten. Am Ende der Knetzeit die Speckwürfel langsam unterheben. Anschließend für 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
 Teig auf eine stark bemehlte Arbeitsfläche geben und Teigstücke zu je 120 g auswiegen, ganz locker Rundformen (Schleifen) und zu länglichen Stangerl formen.
 In Roggenmehl wälzen, zu rustikalen Wurzeln eindrehen und auf ein Blech mit Papier geben. 25 – 35 Minuten bei Raumtemperatur zugedeckt aufgehen lassen. In der Zwischenzeit das Backrohr auf 220 °C Heißluft vorheizen.
 Anschließend in den Backofen schieben und mit viel Dampf dunkelbraun backen (ca. 16 – 20 Minuten).



Kernöl Speckwürze

9



Kernöl-Käsebaguette

Zutaten:

500 g Weizenmehl Type 480
 Universal
 10 g Salz
 10 g Backprofis Bio-Backmalz
 30 g Steirisches Kürbiskernöl
 g.g.A.
 1 Pkg. Trockenhefe oder
 ½ Würfel frische Hefe
 270 g Wasser

Zum Bestreuen: Pizzakäse

Zubereitung: (Menge für 3 Stück)

Alle Zutaten genau einwiegen und den Teig 8 Minuten kneten (3 Minuten langsam, 5 Minuten etwas intensiver). Anschließend für 15 Minuten zugedeckt rasten lassen. Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, 3 Teigstücke zu je ca. 280 g auswiegen und Rundformen (Wirken und Schleifen). Teigkugeln mit Geschirrtuch abdecken und 15 – 20 Minuten bei Raumtemperatur aufgehen lassen. Ausformung: Teigkugeln von Hand etwas flach drücken, die Enden von oben und unten in die Mitte einschlagen und zu ca. 30 cm länglichen Baguettes formen. Baguettes auf ein Backblech mit Papier geben, mit einem Sieb etwas Weizenmehl darüber stauben und leicht mit Wasser bestreichen. Zugedeckt 25 – 35 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen. In der Zwischenzeit das Backrohr auf 215 °C Heißluft vorheizen. Baguettes vor dem Backen mit einem scharfen Messer dreimal einschneiden, in die Schnitte geriebenen Pizzakäse streuen, gut mit Wasser besprühen und 23 – 26 Minuten mit viel Dampf goldbraun backen.

10

Zutaten:

500 g Weizenmehl Type 480
 Universal
 10 g Salz
 10 g Backprofis Bio-Backmalz
 50 g Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
 1 Pkg. Trockenhefe oder
 ½ Würfel frische Hefe
 270 g Wasser
 125 g Grammel

Zubereitung: (Menge für 1 kg Brot)

Alle Zutaten genau einwiegen und den Teig 8 Minuten kneten (3 Minuten langsam, 5 Minuten etwas intensiver). Am Ende des Knetvorganges die Grammeln langsam unterheben. Anschließend für 15 Minuten zugedeckt rasten lassen. Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, 3 Teigstücke zu je ca. 325 g auswiegen und Rundformen (Wirken und Schleifen). Teigkugeln nebeneinander auf das Backblech legen, die Enden sollen sich ganz leicht berühren. Mit Geschirrtuch abdecken und bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten aufgehen lassen. In der Zwischenzeit das Backrohr auf 200 °C Heißluft vorheizen. Das Brot vor dem Backen mit einem scharfen Messer einmal längsseitig einschneiden, gut mit Wasser besprühen und mit viel Dampf goldbraun backen (ca. 45 Minuten).

Kernöl-Grammelbrot



11



Kernölbrot mit Presskuchen

Zutaten:

425 g Wasser 32 °C
 1 Pkg. Trockenhefe oder
 ½ Würfel frische Hefe
 270 g Roggenmehl Type 960
 170 g Weizenmehl Type 480
 Universal oder Type 1600
 100 g Kürbiskern-Presskuchen
 11 g Salz
 6 g Backprofis Bio-Backmalz
 22 g Backprofis Bio-Roggenvoll-
 kornsauerteig
 110 g Steirische Kürbiskerne
 6 g Backprofis Bio-Brotgewürz
 40 g Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Zubereitung: (Menge für ca. 1 kg Brot)

Wasser temperieren, abwiegen und die Hefe darin mit einem Schneebesen auflösen. Die restlichen Zutaten abwiegen, mischen und Wasser mit aufgelöster Hefe unterrühren. Den Teig 10 Minuten kneten (8 Minuten langsam, 2 Minuten etwas intensiver), anschließend auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und zugedeckt 30 Minuten rasten lassen. Den Backofen auf 250 °C vorheizen und ein feuerfestes Gefäß mit in den Backofen stellen. Den Brotteig nach der Teigruhe Rundformen (Wirken) und mit dem Schluss nach oben in den gestaubten runden Gärkorb (1000 g) legen. Brot mit einem Tuch abdecken und bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten gehen lassen. Das Brot nach der Gehzeit auf ein Backblech stürzen und Wasser in das feuerfeste Gefäß im Backofen geben. Wenn sich leichte Risse an der Oberfläche des Brotes gebildet haben, in die mittlere Schiene des Backofens schieben und 50 – 55 Minuten backen (sobald das Brot im Backofen ist kann man die Hitze auf 185 °C reduzieren).

12

Zutaten:

330 g Wasser
 1 Pkg. Trockenhefe oder
 ½ Würfel frische Hefe
 420 g Bio-Dinkelvollkornmehl fein
 80 g Kürbiskern-Presskuchen
 10 g Salz
 10 g Backprofis Bio-Backmalz
 15 g Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
 50 g Steirische Kürbiskerne
 5 g Backprofis Bio-Brotgewürz

Zubereitung:

(Menge für 1 Kastenform, ca. 900 g)

Wasser temperieren, abwiegen und die Hefe darin mit einem Schneebesen auflösen. Die restlichen Zutaten abwiegen, gut mischen und Wasser mit aufgelöster Hefe unterrühren. Den Teig 7 Minuten lang kneten (4 Minuten langsam, 3 Minuten etwas intensiver), anschließend auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und zugedeckt 20 Minuten rasten lassen. Den Backofen auf 230 °C vorheizen und ein feuerfestes Gefäß mit in den Backofen stellen. Den Brotteig nach der Teigruhe Rundformen (Wirken). Anschließend zu einem Wecken formen. Die Oberfläche mit Wasser befeuchten und in steirische Kürbiskerne wälzen. Mit dem Schluss nach unten in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform legen, mit einem Tuch abdecken und bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten gehen lassen (bis sich leichte Risse auf der Oberfläche gebildet haben). Wasser in das feuerfeste Gefäß im Backofen geben und Brot in die mittlere Schiene des Backofens schieben, Hitze auf 180 °C reduzieren und ca. 45 Minuten durchbacken. 10 Minuten vor Backende das Brot aus der Kastenform stürzen und ohne Form fertig backen.

Dinkelvollkornbrot mit Presskuchen



13



Kernöl-Frühstückskipferl

Zutaten:

500 g Weizenmehl Type 480
 Universal
 7 g Salz
 5 g Backprofis Bio-Backmalz
 50 g Feinkristallzucker
 50 g Butter (handwarm)
 1 Pkg. Trockenhefe oder
 ½ Würfel frische Hefe
 30 g Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
 30 g geschrotete Steirische
 Kürbiskerne
 250 g Milch 36 °C

Zubereitung: (Menge für 12 Stück)

Alle Zutaten genau einwiegen und den Teig 10 Minuten lang kneten (3 Minuten langsam, 7 Minuten etwas intensiver). Anschließend für 15 Minuten zugedeckt rasten lassen. Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, Teigstücke zu je 80 g auswiegen und Rundformen (Schleifen). Teigkugeln mit Geschirrtuch abdecken und nochmals 15 – 20 Minuten bei Raumtemperatur aufgehen lassen. Teigkugeln von Hand etwas flachdrücken. Mit einem Rundholz zu länglichen Teigfladen ausrollen und von Hand einrollen (von oben herab beginnend). Anschließend zu einem Kipferl formen und auf das Backblech setzen. Die Kipferl nun leicht mit Wasser besprühen und zugedeckt bei Raumtemperatur etwa 25 – 35 Minuten aufgehen lassen. In der Zwischenzeit das Backrohr auf 195 °C Heißluft vorheizen. Vor dem Backen die Kipferl gut mit Wasser besprühen, und mit geschroteten Kürbiskernen bestreuen. Die Kipferl mit viel Dampf goldbraun backen (ca. 15 Minuten).

14

Zutaten:

500 g Weizenmehl Type 480
 Universal
 7 g Salz
 5 g Backprofis Bio-Backmalz
 60 g Zucker
 60 g Butter (handwarm)
 40 g geschrotete
 Steirische Kürbiskerne
 25 g Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
 275 g Milch lauwarm 36 °C
 1 Pkg. Trockenhefe oder
 ½ Würfel frische Hefe

Zubereitung: (Menge für 9 Stück)

Milch temperieren, abmessen, restliche Zutaten einwiegen und alles mit einem Kochlöffel kurz vermengen. Den Teig 10 Minuten lang kneten (3 Minuten langsam, 7 Minuten intensiver). Anschließend Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und zugedeckt 15 Minuten rasten lassen. Teigstücke zu je 100 g auswiegen, rundformen (schleifen) und nochmals etwa 5 Minuten zugedeckt rasten lassen. Teigkugeln dann in der Mitte halbieren und zu länglichen Teigsträngen formen (ca. 15 – 18 cm lang). Aus beiden Strängen einen Zopf flechten und zu einem Knopf eindrehen (siehe Anleitungsvideo im Internet). Knöpfe auf ein Backblech mit Papier geben, etwas befeuchten, abdecken und bei Raumtemperatur 20 – 30 Minuten aufgehen lassen. Inzwischen den Backofen auf 190 °C Heißluft vorheizen und ein feuerfestes Gefäß in den Backofen stellen. Die Knöpfe vor dem Backen leicht mit Wasser befeuchten, Wasser ins Gefäß geben und Knöpfe auf mittlerer Schiene unter viel Dampf goldbraun backen (14 – 16 Minuten).

Steirischer Kernölknopf



15



Steirische Kernöl-Honigreingerl

Zutaten:

500 g Weizenmehl Type 480
 Universal
 7 g Salz
 5 g Backprofis Bio-Backmalz
 50 g Feinkristallzucker
 50 g Butter (handwarm)
 1 Pkg. Trockenhefe oder
 ½ Würfel frische Hefe
 30 g Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
 250 g Milch 36 °C

Fülle: Feinkristallzucker, geschro-
 tete Steirische Kürbiskerne, Zimt
 Honig

Zubereitung: (Menge für 12 Stück)

Milch temperieren, abmessen, alle Zutaten genau einwiegen und den Teig 10 Minuten lang kneten (3 Minuten langsam, 7 Minuten intensiver). Anschließend für 15 Minuten zuge-
 deckt rasten lassen.

Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, Stücke zu je 80 g auswiegen und rundformen (schleifen). Kugeln mit Geschirrtuch abdecken und nochmals 15 – 20 Minuten bei Raumtemperatur aufgehen lassen.

Teigkugeln von Hand etwas flachdrücken und länglich ausrollen (ca. 18 cm lang und 12 cm breit). Mit Feinkristallzucker und geschroteten Kürbiskernen gut bestreuen, etwas Zimt darüber geben und etwas Honig darüber verteilen.

Nun den belegten Teigfleck zusammenrollen, zu einer Schnecke rollen und in eine befettete Muffinform geben. Die Reingerl leicht mit Wasser besprühen und zuge-
 deckt bei Raumtemperatur 25 – 35 Minuten aufgehen lassen. In der Zwischenzeit das Backrohr auf 195 °C Heißluft vorheizen. Vor dem Backen Reingerl nochmals gut mit Wasser besprühen und mit viel Dampf goldgelb backen (ca. 15 Minuten). Nach dem Backen sofort aus der Form geben und ggf. verkehrt nochmals kurz nachbacken.

16

Zutaten:

500 g Weizenmehl Type 480
 Universal
 7 g Salz
 55 g Feinkristallzucker
 60 g Butter (Raumtemperatur)
 ¼ Würfel frische Hefe
 250 g Milch (lauwarm)
 20 g Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
 20 g geschrotete
 Steirische Kürbiskerne

Fülle: 400 g grob geriebene
 Kürbiskerne, 150 g süße Brösel
 150 g Zucker, 5 g Zimt
 15 g Honig, 10 g Rum
 8 g Vanillezucker
 20 g Marillenmarmelade
 500 g Milch

Zubereitung: (Menge für 3 Stück)

Alle Zutaten genau einwiegen und den Teig 10 Minuten lang kneten (3 Minuten langsam, 7 Minuten intensiver). Anschließend für 30 Minuten zugedeckt rasten lassen. Zu-
 taten für die Fülle gut vermischen und langsam erwärmen. Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, Stücke zu je 300 g auswiegen, rundformen (schleifen) und nochmals zugedeckt ca. 10 Minuten rasten lassen.

Mit einem Nudelholz den Teig zu einem Rechteck ausrollen (Länge der Backform), mit der Fülle bestreichen und von beiden Seiten gleichmäßig mit etwas Druck einrollen.

Die Potize in eine befettete Backform geben, an einem warmen Ort gut aufgehen lassen und leicht befeuchten damit der Teig nicht austrocknet. In der Zwischenzeit das Backrohr auf 185 °C Heißluft vorheizen.

Aufgegangene Potize mit einer Gabel mehrere male gut einstechen, mit Wasser besprühen und ca. ein halbe Stunde lang backen. Die fertig gebackene Potize sofort aus der Form geben und VERKEHRT auskühlen lassen.



Steirische Kernölpotize

17



Kürbis-Beeren-Topfentorte

Zutaten:

400 g Blätterteig
 200 g trockene Linsen/Bohnen zum Blindbacken
 400 g Beeren (Himbeeren, Ribiseln, Brombeeren, etc.)
 1 EL Maizena
 100 g Braunk Zucker od. Rohrzucker
 250 g Topfen
 125 g Crème fraîche
 100 g Kürbisfleisch
 4 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
 2 Eier
 1 TL Ingwer, fein gerieben
 ½ TL abgeriebene Orangenschale

Zubereitung: (Nachspeise für 8 Personen)

Backrohr auf 180 °C (Ober- Unterhitze) vorheizen. Eine beschichtete Kuchen- oder Quiche-Form mit dem Blätterteig auslegen und mit einer Gabel einige Male einstechen. Den Teigboden mit Alufolie belegen und mit getrockneten Hülsenfrüchten befüllen. Im Backofen ca. 8 Minuten blindbacken, dann aus dem Ofen nehmen, Hülsenfrüchte und Alufolie entfernen, Teig abkühlen lassen. Kürbisfleisch sehr fein raspeln, Eier gut zersprudeln. Beeren mit Maizena und Braunk Zucker mischen. Topfen mit Crème fraîche glatt rühren, Eier, Kürbisfleisch, Ingwer und abgeriebene Orangenschale untermischen. Masse auf den abgekühlten Teigboden geben, glatt streichen, Beeren-Zucker-Gemisch darauf verteilen. Torte im Backofen bei 180 °C ca. 45 Minuten durchbacken und vorm Servieren gut abkühlen lassen.

18

Zutaten:

5 Eidotter, 60 g Speiseöl
 60 g Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
 1 Pkg. Vanillezucker
 180 g Staubzucker, 5 Eiklar
 120 g Kristallzucker
 1 Prise Salz, 300 g Mehl
 120 g grob gemahlene Steirische Kürbiskerne, 9 g Backpulver,
 120 g glattes Mehl, 120 g Milch
 Butter und Mehl für die Form
 ca. 200 g Marillenmarmelade zum Bestreichen
 ca. 50 g Steirische Kürbiskerne grob gehackt zum Bestreuen
 Schokoglasur:
 100 ml Wasser
 200 g Kristallzucker
 150 g Zartbitterkuvertüre

Zubereitung: (Nachspeise für 12 Personen)

Eidotter mit Speiseöl, Kürbiskernöl, Vanillezucker und Staubzucker schaumig rühren, Milch zugeben und unterrühren. Eiklar mit Kristallzucker und Salz zu Schnee schlagen, Mehl mit Kürbiskernen und Backpulver vermischen und abwechselnd mit dem Schnee unter die Eidottermasse heben. Teig sofort in eine befettete und bemehlte Backform füllen und bei 170 – 180 °C ca. 70 Minuten backen. Anschließend aus der Form stürzen und auskühlen lassen.

Für die Schokoladeglasur Wasser mit Zucker aufkochen und die zerkleinerte Kuvertüre darin schmelzen. Die Glasur im kalten Wasserbad mit einem Stabmixer unter ständigem Rühren auf 45 – 50 °C abkühlen lassen.

Den kalten Gugelhupf mit heißer, passierter Marillenmarmelade bestreichen und glasieren. Geriebene Kürbiskerne auf die noch weiche Glasur streuen und Kuchen kühl stellen.



Steirischer Kernölgugelhupf

19



Steirermuffins

Zutaten:

240 g Mehl
 1 TL Backpulver
 ½ TL Salz
 90 g Zucker
 50 ml Steirisches Kürbiskernöl g.g.A
 1 Ei
 1/8 l Milch
 1 – 3 EL gehackte Steirische Kürbiskerne

Zubereitung: (Menge für 6 Stück)

Mehl, Zucker, Salz und Backpulver in einer Rührschüssel gut mischen. Das Ei mit den Schneebesen aufschlagen, Milch und Öl unter das Ei mischen. In das Mehlgemisch in der Mitte eine kleine Mulde machen und die flüssigen Zutaten dazu gießen. Alles mit dem Teigschaber vermischen bis es eine einheitliche Masse entsteht die schwer vom Löffel reißt. Nach Geschmack 2 EL gehackte Kürbiskerne untermischen. Den Teig in die Muffin-Form einfüllen (Vertiefungen nur bis zu 2/3 füllen), mit gehackten Kürbiskernen bestreuen und bei 180 °C (Ober- und Unterhitze) ca. 20 Minuten lang backen.

TIPP: Anstatt der gehackten Kürbiskerne kann auch Beerenobst untergemischt werden. Für Kindergeburtstage eignen sich gut bunte Zucker- oder Schokoladenstreusel als Dekoration.

20

Zutaten:

Mürbteig:
 320 g glattes Mehl
 60 g Staubzucker
 1 Pkg. Vanillezucker
 4 EL Steirisches Kürbiskernöl
 250 g Butter oder Margarine
 130 g geriebene Walnüsse

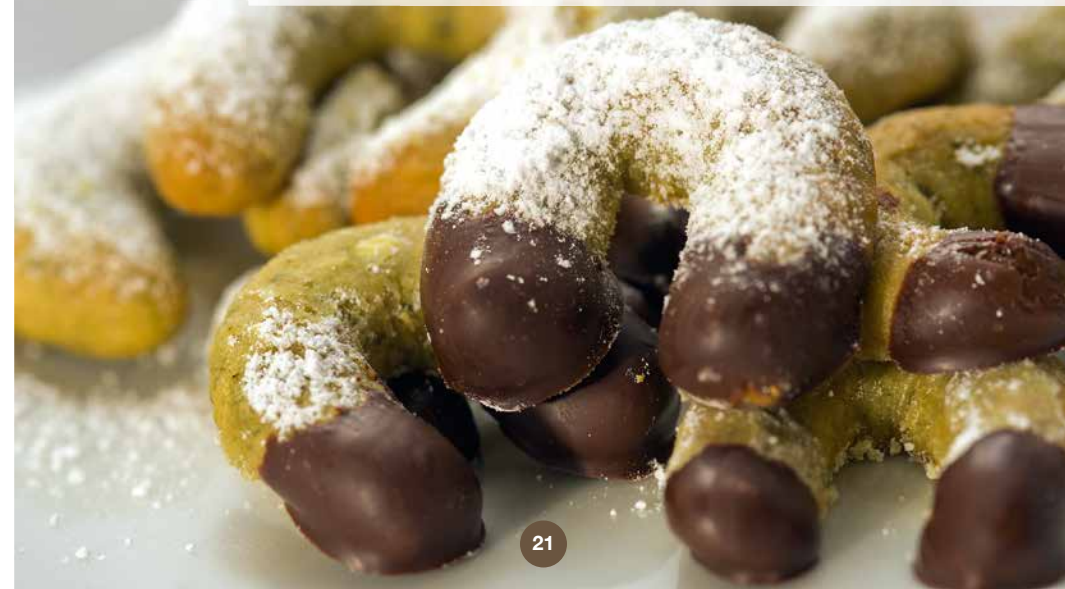
Zum Wälzen oder Glasieren:
 100 g Staubzucker
 1 Pkg. Vanillezucker
 Dunkle Schokoladenkuvertüre

Zubereitung: (Menge für 50–60 Stück)

Das Mehl sieben, mit Vanillezucker, Zucker, Nüsse und Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. vermischen. In Stücke geschnittene kalte Butter oder Margarine in die Mitte geben und zu einem glatten Teig verkneten, eine Rolle formen.

Scheiben von 1 cm Stärke scheiden, rollen, Kipferln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Im vor geheizten Rohr ca. 25 Minuten bei 160 °C backen. Die noch heißen Kipferln in Vanille- und Staubzuckergemisch wälzen oder auskühlen lassen und die Enden in geschmolzene dunkle Schokoladenkuvertüre tunken.

Steirische Kürbiskernölkipferl



21



Steirische Kürbiskernöl-Cracker

Zutaten:

250 g Mehl (oder Weizen- bzw. Dinkelvollmehl)
 50 g Butter
 100 ml Milch oder Wasser
 1 ½ TL Salz
 50 g geriebene Steirische Kürbiskerne
 2 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
 1 Ei zum Bestreichen
 2 – 3 EL gehackte Steirische Kürbiskerne zum Bestreuen

Zubereitung: (Menge für 1 Blech)

Mehl mit Salz und geriebenen Kürbiskernen vermischen, mit Butter abbröseln. Milch mit Kürbiskernöl mischen und zugeben. Einen festen, aber geschmeidigen Teig kneten und ½ Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Teig halbieren und dünn ausrollen. Auf ein Backblech legen, mit Ei bestreichen, mit gehackten Kürbiskernen bestreuen und mit einem Teigrad in kleine Rhomben/Rechtecke schneiden. Bei 180 °C Ober- und Unterhitze backen, bis die Cracker eine hellbraune Farbe haben und auch hart sind (ca. 20 Minuten). Rohr ausschalten, aber Cracker noch 10 Minuten drinnen lassen damit sie noch weiter etwas trocknen und nachdunkeln können.

TIPP: Anstatt der gehackten Kürbiskerne kann man auch grobes Meersalz oder Chiliflocken drüber streuen.

Zutaten:

450 g glattes Mehl
 1 Würfel Hefe
 2 TL Salz
 1 TL Zucker
 ca. ¼ l lauwarmes Wasser
 1 – 2 EL Oregano getrocknet
 4 EL Kürbiskerne
 4 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
 2 Knoblauchzehen
 Salz zum Bestreuen

Zubereitung: (Menge für 3 – 4 Bleche)

Hefe im lauwarmen Wasser auflösen, Mehl mit Salz und Zucker mischen. Wasser mit aufgelöster Hefe dem Mehl zugeben, alles zu einem weichen Teig verkneten (8 – 10 Minuten) und zugedeckt im Warmen rasten lassen, bis er mindestens zur doppelten Größe aufgegangen ist. Backrohr vorheizen, Kürbiskerne und Knoblauch fein hacken. Teig in vier Stücke teilen und zu Kugeln schleifen. Mit einem Nudelholz sehr dünn (ca. 2 mm) zu einem Oval auswalken. Jede Teigplatte mit einem EL Kürbiskernöl bestreichen, Knoblauch, Kürbiskerne und Oregano darauf verteilen, leicht salzen und einrollen. Die Rollen anschließend mit dem Nudelholz platt drücken, mit einem scharfen Messer längliche ca. 1 cm dicke Stangerl runterschneiden, drehen und mit ausreichend Abstand auf Backblech legen. Mit Wasser bespritzen/bestreichen und bei 220 °C Ober- Unterhitze (200 °C Heißluft) 10 – 15 Minuten backen.

TIPP: Es können auch andere Kräuter verwendet werden, wie z.B. Rosmarin oder Thymian.



Oregano-Kernölknusperstangerl



Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

A-8430 Leibnitz, Julius-Strauß-Weg 1a

Tel. +43 (0)3452 - 72 1 51 14

Fax. +43 (0)3452 - 72 1 51 15

office@steirisches-kuerbiskernoel.eu

www.steirisches-kuerbiskernoel.eu

Kontakt und Vertrieb:



Urlaubsinformation:
www.steiermark.com